

STAP VOOR STAP

Van
cacaoboön
naar
chocolade



Van de boom naar de fabriek

zaden (cacaobonen)
en vruchtvlees

vrucht van de
cacaoboom



De boeren oogsten de rijpe vruchten. Rondom de zaden zit witte pulp: het vruchtvlees.

De bonen moeten eerst **fermenteren**. Dat duurt een week. Daardoor krijgen ze meer smaak.



fermenterende bonen



De gesmolten chocola gaat in een gietvorm. Nu alleen nog afkoelen zodat hij hard wordt.

Daarna is het tijd om de chocolade te **tempereren**. Dat gebeurt om de chocolade glad te maken, en precies hard genoeg.



STAP VOOR STAP

Van cacaoboon naar chocolade

Weet jij hoe chocolade wordt gemaakt?
Het begint met de zaden van een cacaoboom.
Stap voor stap worden ze verwerkt tot chocola.

Ontdek in dit boek:

- hoe boeren de vruchten van de boom oogsten
- wanneer de cacaobonen klaar zijn voor de fabriek
- hoe ze verschillende smaken chocolade maken



In de serie *Stap voor stap* volg je een maakproces.
Soms maakt de natuur zelf iets, meestal zijn er machines voor nodig.
Kijk je mee?

corona



9 789086 648979

www.schoolsupport.nl